



НОВОСТИ КОМПАНИИ



Уважаемые покупатели, сотрудники, партнеры!

Спасибо вам, за то, что вы с нами, что выбрали нас. В свою очередь, мы хотим полностью соответствовать вашим ожиданиям.

Перед открытием завода мы поставили задачу найти название для своих продуктов, которое олицетворяло бы суть нашего производства. Из сочетания двух слов *veal* и *meat* – настоящее мясо, – мы получили название нашей марки – РЕМИТ. Мы производим мясные продукты, которые могут быть эталоном качества, и снижать эту планку мы не намерены несмотря ни на что!

Мы не стоим на месте, потому что именно движение вперед – это гарантия успеха.

С момента открытия завода в 2001 году сделано немало: успешно функционируют более 80 точек собственной фирменной торговли в Москве, Московской области и регионах. Ведется работа с крупными сетевыми ритейлерами: Ашан, Дикси, Магнит, Х5 и др. Мы являемся поставщиками крупнейших мировых брендов сегмента *NoReCa* (сфера индустрии гостеприимства – рестораны, кафе, гостиницы). Сотрудничаем с крупнейшими авиаперевозчиками (в сфере бортового питания). Продолжает расширяться ассортимент нашей продукции. Это более 300 наименований

в разных ценовых сегментах: вареные и копченые колбасные изделия, деликатесы, мясные полуфабрикаты. Общая численность сотрудников компании, на сегодняшний день, достигает 1 000 человек.

В 2014 году на нашем предприятии началось внедрение системы эффективного производства (СЭП). В нынешних экономических условиях это действенный инструмент финансового благополучия предприятия, отвечающий за эффективность производства и сохраняющий качество выпускаемой продукции, которая становится все более популярной у наших партнеров и покупателей.

В наших амбициозных, но реальных планах – стать еще более узнаваемыми для своих покупателей.

В ближайшее время мы планируем войти в ТОП-10 лучших, по мнению покупателей, марок мяскоколбасных изделий Москвы и Московской области.

Газета, которую вы держите в руках, – это очередная веха развития нашей торговой марки. Ежедневно у нас в компании «РЕМИТ» происходит множество событий. О самых важных и значимых мы будем раз в два месяца рассказывать на этих страницах. Читайте «РЕМИТ-Дайджест» и будьте в курсе актуальных новостей. И еще раз спасибо за ваше доверие.

Морозов Анатолий Викторович,
генеральный директор МПЗ «РЕМИТ»

ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ «ПРОДЭКСПО 2014» НАША!

Одно из самых значимых мероприятий продовольственной отрасли – выставка ПРОДЭКСПО-2014.

Генеральный директор ЗАО "Экспоцентр" Сергей Беднов сообщил, что «по количеству участников - транснациональных брендов и зарубежных компаний ПРОДЭКСПО 2014 является абсолютным лидером на выставках продовольствия не только в России, но и в ряде ведущих экономических держав». В рамках международного конкурса «Продукт года-2014» (который регулярно проводится на ПРОДЭКСПО) восемь продуктов МПЗ «РЕМИТ» получили золотую медаль: Сервелат в/к ГОСТ, Ребрышки свиные запеченные, с соусом барбекю, Докторская в/с н/о в/у, Русская в/с н/о в/у, Чоризо с/к, Бургундская с/в, Краковская п/к в/с н/о, Сосиски Молочные.



НОВЫЙ ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ



БЫТЬ СИЛЬНЫМИ | ВДОХНОВЛЯТЬ ДРУГИХ
ВЕРИТЬ В СВОИ МЕЧТЫ
ЛЮБИТЬ
ТО, ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ

НИКОГДА НЕ СДАВАТЬСЯ
ЗАБОТИТЬСЯ О ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ
СТРЕМИТЬСЯ К УСПЕХУ

С 2014 года ТМ «РЕМИТ» начинает выглядеть по-новому. У нас новый логотип, новые корпоративные цвета, новый фирменный стиль.

Шрифтовой логотип для нашей компании разработала известная в России и за рубежом дизайн-студия Артемия Лебедева. Для фирменного стиля студией была предложена типографика – художественное оформление текста путем различных шрифтовых решений.

В процессе адаптации предложенных студией вариантов новый логотип был доработан сотрудниками «РЕМИТ»: он превратился в яркий красный квадрат со светло-бежевой обводкой и светло-бежевым шрифтовым логотипом с надстрочником «мясное производство».

Наш новый лого отражает суть компании, ее характер – мы четкие, понятные, честные, активные, стильные и заметные! Фирменный стиль находится в процессе доработки (разрабатываются этикетки, которые визуальнo будут выделять нашу продукцию на полках, дизайн магазинов Фирменной торговли, форма для продавцов и промоутеров, POS-материалы и многое другое).

Тестовые образцы упаковки и этикеток первыми увидели гости нашего стенда на ПРОДЭКСПО-2014 в феврале этого года. Новинка ассортимента – серия колбасок-гриль в обновленном дизайне – уже продается в магазинах Фирменной торговли* и в крупных торговых сетях.

А ещё у нас новый сайт, который был разработан в соответствии с лучшими европейскими Интернет-трендами <http://mosremit.ru/> Сайт активно развивается, заявки от наших потенциальных партнеров уже приходят через его сервис в коммерческий департамент.

*Сеть Фирменных магазинов "РЕМИТ" была основана в 2006 г. На сегодняшний день это более 80 точек в Москве, Московской области и в регионах.

ВНЕДРЕНИЕ СЭП

С 2014 года МПЗ «РЕМИТ» начал внедрение международной системы эффективного производства (СЭП). Ее принципы лежат в основе успешной деятельности таких мировых промышленных гигантов, как японский концерн Тойота.

На МПЗ «РЕМИТ» масштабное обучение персонала методикам системы эффективного производства (СЭП) стартовало в начале 2014 года. За последующие полтора года (до июня 2016 г. включительно) ожидается ощутимый экономический эффект от внедряемых мероприятий СЭП.

Комментируя процесс создания системы эффективного производства, генеральный директор МПЗ «РЕМИТ» Морозов А.В. так охарактеризовал предстоящие перемены: «Эти меры в нынешних экономических условиях являются действенным инструментом финансового благополучия предприятия. Они помогут не только выстоять, но и достичь реального экономического эффекта. СЭП, активно внедряемая сейчас на предприятии, будет способствовать повышению еще большей эффективности производства и позволит сохранить качество выпускаемой продукции».

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
РЕМИТ

БЫТЬ СИЛЬНЫМИ | ВДОХНОВЛЯТЬ
ДРУГИХ
ЛЮБИТЬ
ТО, ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ

ВЕРИТЬ
В СВОИ
МЕЧТЫ

НИКОГДА
НЕ СДАВАТЬСЯ

ЗАБОТИТЬСЯ О ТЕХ,
КТО НАМ ДОРОГ
СТРЕМИТЬСЯ
К УСПЕХУ

Remit



АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

МАЙ/ИЮНЬ 2014

НОВАЯ «ВНЕШНОСТЬ» ПРОДУКТОВ И МАГАЗИНОВ «РЕМИТ»

Как театр начинается с вешалки, так популярность и привязанность к торговому бренду начинается с его внешности (при соблюдении высокого качества!). Поэтому одной из главных своих задач на ближайшее время мы видим создание новой, привлекательной «одежды» для продуктов «РЕМИТ» и магазинов Фирменной торговли.

До конца 2015 года все фирменные магазины «РЕМИТ» обретут новые, яркие вывески.



НОВИНКА ОТ «РЕМИТ»

КОЛБАСКИ «МЮНХЕНСКИЕ» БЕЛЫЕ. СКОРО В ПРОДАЖЕ!

Это новый продукт из популярной серии «Гриль-мания».

Четыре восхитительные колбаски из мяса свинины с душистыми специями и свежей петрушкой в удобной вакуумной упаковке 400 гр станут настоящим хитом вашей кухни дома и на даче.



Вкусный рецепт от «РЕМИТ»

Любителям немецкой кухни отлично знакомы эти оригинальные на вид колбаски: в Баварии это традиционное блюдо, которое называется Weißwurst ("белая колбаса") – очень нежные на вкус колбаски светлого бело-серого цвета, которые хороши как в отварном, так и в обжаренном виде.

Традиционный немецкий рецепт рекомендует нам нагревать колбаски в горячей (но не кипящей) воде в течение 20-25 минут. Кипятить их нельзя, иначе может лопнуть оболочка. Подают вместе с мягким кренделем, большой ложкой сладкой горчицы и пивом. Едят руками, когда они слегка остыли, густо обмакивая в сладкой горчице конец колбаски.

Второй рецепт более привычен для российского рынка – колбаски обжаривают на гриле или на сковороде под крышкой, подают с разогретым на сливочном масле зеленым горошком, маринадами и любимым острым соусом. Отличное решение для тематической баварской гриль-вечеринки на природе.

Покупайте, пробуйте, делитесь впечатлениями и приятного вам аппетита!



СЕРИЯ «ГРИЛЬ-МАНИЯ» - ГАРАНТИЯ ВКУСНОГО ОТДЫХА

Новинка дачного сезона 2014

Колбаски и сосиски из серии «Гриль-мания» от «РЕМИТ» – настоящая находка для всех любителей отдохнуть на природе со вкусом. Выбирайте!

- Колбаски «Биф-Гриль» - из говядины с добавлением мускатного ореха, черного перца и сладкой паприки.
- Колбаски «Рубленые с зеленью» - из куриного мяса, порубленного кусочками идеального размера и приправленного зеленью.
- Сосиски «Австрийские» из отборной свинины с добавлением смеси ароматных специй.
- Сосиски «Марсельские с сыром» - из свинины и говядины с настоящим сыром.
- Сосиски «Барбекю» - колбаски из свинины, бережно завернутые в ломтики бекона. После обжарки золотистый бекон придает продукту невероятно аппетитный вид и аромат!



СОВЕТЫ ОПЫТНОГО ШАШЛЫЧНИКА

Лучше всего гриль получается на «правильных» углях. Это не только равномерное тепло, но и характерный дымок, который делает вкус гриля незабываемым. Традиционный уголь - древесный, но последнее время все большую популярность приобретает кокосовый уголь. Знатоки же особенно ценят угли из фруктовых пород деревьев.

Оптимальная температура для жарки гриля достигается через 25-30 минут, когда уголь хорошенько прогорит. Разжигающее средство (в твердом или жидком виде и только на холодные угли!) также должно полностью сгореть.

Приготовить гриль можно на решетке или шампурах. Но, все же, отдайте предпочтение решетке, которая обеспечивает более равномерную, контролируемую прожарку.

Для получения аппетитной, не выпускающей сок корочки, оптимально располагать шампуры или решетку на высоте 10-12 см от углей.

А самый главный секрет удачного гриля - это веселая компания ваших хороших друзей!



СМИ О НАС

ЖУРНАЛ ХЛЕБ&СОЛЬ

В рамках рекламной кампании «РЕМИТ» 2014 года в майском номере популярного кулинарного журнала «ХлебСоль» вышла реклама нашего хита сезона серии «Гриль-мания» – колбасок-гриль и ребрышек запеченных, с соусом барбекю.

Журнал «ХлебСоль» (главный редактор Юлия Высоцкая) создан для современных женщин, которые молоды, активны, много работают, воспитывают детей. Для них приготовление еды – творческий процесс и настоящее удовольствие. Они не хотят стоять сутками у плиты, поэтому рецепты в журнале простые и современные.

Журнал предлагает блюда из тех ингредиентов, которые всегда под рукой или их запас легко пополнить в любом супермаркете. Каждый рецепт во избежание ошибок и неточностей протестирован на редакционной кухне.



НА ПОПУЛЯРНОМ КУЛИНАРНОМ РЕСУРСЕ WWW.FOOD.PASSION.RU

Легкий рецепт вкусной и оригинальной пиццы с нашими сосисками:

«Молочные» сосиски «РЕМИТ» – 4-5 шт., тесто для пиццы с семенами льна - 300 г, сыр моцарелла – 100-150 г, соус томатный натуральный – 4 ст. ложки, базилик сухой – 2 ст. ложки, базилик свежий – 2-3 веточки, лук салатный – 1 шт.,



Снимите с каждой сосиски целлофановую упаковку и нарежьте на кружки толщиной примерно 0,7 – 1 см.



Заранее приготовленное тесто раскатайте в форме круга и выложите на силиконовую форму для пиццы.



Смажьте поверхность теста томатным соусом, посыпьте сухим базиликом (половиной).



Выложите на тесто нарезанные на кружки сосиски.



Добавьте нарезанные на половинки оливки, каперсы и кольца салатного лука.



Посыпьте пиццу оставшимся сухим базиликом и тертым сыром моцарелла.



Готовьте в духовке минут 12-15 при 180-190 градусах.



КУЛИНАРНЫЙ ПОРТАЛ «ХЛЕБСОЛЬ» WWW.BREADSALT.RU

В разделе «Новости» размещена информация об удобной упаковке для сосисок «РЕМИТ».

Даже открытая упаковка, благодаря универсальной застежке «зип-лок», обеспечивает сохранность продукта длительное время - сосиски не высыхают и готовы к употреблению как будто вы их только что купили.



АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

МАЙ/ИЮНЬ 2014

МПЗ «РЕМИТ» ПЕРЕДАЛ ПРЕМИЮ ГУБЕРНАТОРА НА БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Среди победителей ежегодной премии Губернатора Московской области «Наше Подмосковье» в 2013 году был назван МПЗ «РЕМИТ» (номинация «Рабочие места для новой экономики»), проект «Работай, учись и живи вместе с «РЕМИТ»». Впечатляющая сумма премии – 100 000 рублей, по решению руководства завода «РЕМИТ», была передана на благотворительность в реабилитационный центр для детей-инвалидов «Семья» (г. Подольск).



НАМ ГОВОРЯТ «СПАСИБО!»

Для нас очень важна обратная связь с нашими покупателями. Нам всегда приятно получать ваши отзывы и пожелания, например такие, как после экскурсии ветеранов на завод «РЕМИТ»:

*Если есть вам захотелось,
Разыгрался аппетит,
В магазин шагайте смело
За продукцией «РемиТ»!*

*У колбас чудесный вид -
Бюджет вкусный бутерброд
Марка лучшая - «РемиТ»!
Открывайте шире рот.*

*Мы, друзья, вам пожелаем:
Пусть на всю страну гремит,
Вкус и нежность умножая,
Слава фабрики «РемиТ»!*

*Ветераны педагогического
труда.*

ДЛЯ ВАС, ПОКУПАТЕЛИ!

Уважаемые покупатели! Вы любите фотографировать и любите продукцию «РЕМИТ»? Тогда принимайте участие в нашем фотоконкурсе «Сервировка на все 100%! Готовим с «РЕМИТ». С 15-го мая по 31 июня пришлите фотографии (не более 1,5 Мб) красивой сервировки своего стола с продуктом «РЕМИТ» на адрес: konkurs@mosremit.ru. Обязательно напишите свои комментарии: по какому случаю праздник? Какой продукт от МПЗ «РЕМИТ» занял почетное место на вашем столе? Что сказали гости, когда отведали его? Автор самой красивой фотографии и самого интересного текста получит супер-приз от ТМ «РЕМИТ» – стильную сумку-холодильник с коллекцией колбас «РЕМИТ» премиум-класса. Победителя определит авторитетное жюри.



НЕ ТОЛЬКО РАБОТА

Сотрудники завода «РЕМИТ» встречаются не только на производстве и в офисе. После работы можно продолжить общение и получить невиданный заряд бодрости и позитива, причем абсолютно бесплатно, на занятиях по волейболу.



Приходи работать на «РЕМИТ»

Открытые вакансии «РЕМИТ»:

- Менеджер по закупкам
- Продавец-кассир
- Управляющий фирменным магазином
- Менеджер торгового зала
- Торговый представитель
- Менеджер по продажам
- Менеджер HoReCa
- Операционный управляющий
- Шеф-повар
- Специалист по сертификации
- Экономист по труду
- Юрист
- Программист 1-С
- Слесарь КИПиА
- Водитель-экспедитор
- Разнорабочий
- Укладчик-упаковщик
- Монтажник отдела ИТ
- Мастер цеха
- Директор по персоналу
- Грузчик
- Уборщица производственных помещений

Если вас заинтересовала вакансия и вы хотите стать частью нашего дружного коллектива, высылайте резюме на адрес: tmv@mosremit.ru или позвоните по телефону: +7 (499) 400-44-40 (доб. 10-98); моб.: +7 (926) 644-63-89; +7-926-001-44-40, +7-926-644-92-05

МАГАЗИНЫ «РЕМИТ»

Для вас работают более 80 магазинов Фирменной торговли «РЕМИТ» в Москве, Московской области, Твери, Туле, Ярославле и Обнинске.

Смотрите адреса на сайте www.mosremit.ru

